

AU DINER

Menu dégustation

Nous vous proposons un menu dégustation et surprise en cinq services, qui reflète les meilleurs ingrédients de la saison et de notre carte. Prenez place et laissez-nous vous présenter la cuisine du Botaniste créée par Noémie.

Menu servi à l'ensemble de la table.

42 €

Accord mets & cocktail
18€
Deux cocktails en accord avec
les plats

Accord mets & vin
25€
Cinq verres de vins (10cl) en
accord avec les plats

Entrées

Gravlax de truite, chou rouge, pomme, condiment au saté 12 €

Pâté en croûte à la betterave, beurre blanc au persil 9 €

Pissenlits, pommes de terre, lard, graines de moutarde 8 €

Plats

Truite saumonée, écrasé de pommes de terre aux herbes et à l'huile d'olive, poireaux vinaigrette, beurre blanc 22 €

Risotto à la fleur de souci et au safran, parmesan 15 €

Cuisse de canard, purée de betterave, poire pochée, salade de chou rouge aux herbes 21 €

Pâtes fraîches au thym, ragoût d'agneau 19 €

Fromage et desserts

Fromages affinés par la maison Lohro

Île flottante, biscuit citron, crème anglaise à la verveine

Tarte à l'amande, glace yaourt-kiwi, meringue

Mi-cuit chocolat, sorbet orange sanguine, chantilly au cognac

8 €

NOUS TRAVAILLONS AVEC EUX

La boucherie Spiesser pour les viandes et les charcuteries, la pisciculture Aux sources du Heimbach pour le poisson, la Maison Lorho pour le fromage, le moulin de Forstfeld pour les farines et les céréales, Jean-Michel Obrecht pour les fruits et légumes.

Régime alimentaire ou allergène spécifique : faites-le nous savoir / Menu hors boissons / Service du mardi au samedi soir / Prix nets